



**ILUSTRE MUNICIPALIDAD
TOLTÉN**

DECRETO ALCALDICIO EXENTO N° 312 /
FECHA : 26/11/2015

VISTOS:

- El texto refundido de la Ley 18.695 "Orgánica Constitucional de Municipalidades".
- Decreto Alcaldicio Exento N° 1.462 de fecha 28 de noviembre de 2014, que aprueba presupuesto para la Municipalidad de Toltén para el año 2015.
- Decreto Alcaldicio Exento N° 600 de fecha 01 de Junio de 2015, que aprueba Renovación de Contrato para la ejecución del Programa de Desarrollo Territorial Indígena "PDTI", para atender a las 4 Unidades Operativas distribuidas en el sector Norte de la comuna de Toltén, suscrito entre la Municipalidad de Toltén y el Instituto de Desarrollo Agropecuario, INDAP.
- Decreto Alcaldicio Exento N° 601 de fecha 01 de Junio de 2015, que aprueba Renovación de Contrato para la ejecución del Programa de Desarrollo Territorial Indígena "PDTI", para atender a las 7 Unidades Operativas distribuidas en el sector Sur de la comuna de Toltén, suscrito entre la Municipalidad de Toltén y el Instituto de Desarrollo Agropecuario, INDAP
- Ley N° 19.886 Bases sobre Contratos Administrativos de Suministro y prestación de Servicios. Artículo N°10, numero 7, letra m, de su reglamento.

CONSIDERANDO:

- La necesidad de contratar servicios profesionales para realizar Curso de Capacitación en Elaboración de Quesos, a usuarios del PDTI de la U.O.Pocoyán.
- Que el proveedor **SOCIEDAD DE GESTION EMPRESARIAL AGROPECUARIA**, entrega este servicio en las condiciones que la Municipalidad Requiere.

DECRETO:

- 1.- **AUTORIZASE** la emisión de orden de compra ID 3836-1231-SE15 al proveedor: **SOCIEDAD DE GESTION EMPRESARIAL AGROPECUARIA**, RUT: 77.855.290-6, por Trato o Contratación directa según la Excepción que trata de Servicios Especializados Menores a 1000 UTM, según el Artículo N°10, punto 7, Letra m del reglamento de compras.
- 2.- **CANCELESE** e Impútese al ítem correspondiente, por un valor de \$500.000.-Previa recepción y entrega conforme de bienes y servicios.



RIGOBERTO NEGRON SANTANDER
SECRETARIO MUNICIPAL



GUILLERMO MARTINEZ SOTO
ALCALDE

GMS/RNS/aal.

DISTRIBUCIÓN://

- Unidad de Control Municipal.
- Dirección de Administración y Finanzas.
- Encargado de Transparencia.
- Encargado de Adquisiciones.
- Oficina de Partes, Archivo e Informaciones. /

PROPUESTA TÉCNICA

“Curso de Elaboración de Quesos”

Nuestra propuesta técnica se enmarca en entregar conocimientos en el ámbito de la elaboración de quesos a los alumnos participantes del curso de la mano de un especialista con vasta experiencia en el área

Objetivos de Nuestra Propuesta

- Entregar conocimiento y aplicar los procedimientos básicos de higiene en la manipulación de la leche.
- Conocer la técnica y proceso de pasteurización de la leche
- Conocer y aplicar los diferentes puntos críticos de control de la leche (Temperatura, acidez, crioscopia, etc)
- Conocer, Selección y utilización de los diferentes tipos de cultivo para la elaboración de quesos
- Aplicar los conocimientos adquiridos en la elaboración de productos con valor agregado por parte de los agricultores participantes

DESCRIPCION DEL CURSO

El presente Curso se orienta a entregar las directrices en cuanto al aprovechamiento de la leche y la elaboración de subproductos tales como: Queso (crudo y/o Pasteurizado), Quesillo y otros

Se Contempla la entrega de:

- 1.- Conocimientos técnicos.
- 2.- Material escrito e insumos, para el proceso práctico de elaboración de quesos

Detalles de las actividades:

- 1) Presentación de participantes y relator.
- 2) Charla expositiva y participativa para analizar aspectos respecto a la Higiene y Manipulación de Alimentos (Reglamento Sanitario de los Alimentos vigente)
- 3) Determinación de la acidez de la leche (calidad y bacterias benignas y patógenas)
- 4) Elaboración del Fermento
- 5) Elaboración de queso chanco crudo y pasteurizado. En este espacio se incluye planillas de elaboración, de controles de saldos, uso de alcantarillado y manejo de riles además de aspectos de implementación, construcción, costos y rendimientos.

CONTENIDO DE LAS CLASES

- 1- Se entregaran conocimientos teóricos a cerca de la importancia de la calidad en el procesamiento de la materia prima
- 2- Determinación de la calidad de la leche
- 3- Implementos a utilizar, calidad y su uso correcto.
- 4- Cantidad de materia prima, usos y precauciones al utilizar.

ACTIVIDADES PRÁCTICAS A REALIZAR

- 1- Uso y manipulación de la materia prima (leche)
- 2- Determinación de PH
- 3- Técnica de Pasteurización de la leche
- 4- Elaboración del Fermento
- 5- Tiempo y temperatura de preparación
- 6- Elaboración de queso Chanco Crudo y Pasteurizado.

El Curso a través de nuestro especialista llevara a cabo la actividad de acuerdo a los siguientes lineamientos:

1. Asesoría Teórica y Charla Técnica Practico (12 hrs), distribuyéndose en 4 hrs teóricas y 8 horas practicas
2. Insumos y materiales necesarios (se anexa listado materiales).
3. Entrega de manual de elaboración de quesos para 20 personas (impreso)
4. Registro fotográfico del Curso
5. Orden y limpieza de las dependencias (incluir artículos de aseo)

INSUMOS A UTILIZAR

INSUMOS	Cantidad
Delantal desechable (unidad)	20
Manual de apoyo (unidad)	20
Guantes de latex (unidad)	20
Mascarilla desechable	20
Gorros de protección (Cofia)	20
Moldes para queso de 1kg	2
Hidróxido de Sodio	1
Fenolftaleina	1
Pipetas	2
Cuajo	1
Cloruro de calcio	1
Fermento Láctico	1
Olla de 20 lt	1
Colador grande	1
Cuchillo	1

- Finalmente se entregará un Certificado que reconozca y acredite la asistencia y aprobación del curso de capacitación, con las horas del curso.

Horarios, fechas, y lugares de desarrollo del curso:

El Relator coordinara los horarios y la fecha de realización del curso con el profesional encargado de de la U.O. PDTI - POCOYAN, teniendo en cuenta que el plazo máximo de realización de la capacitación antes del 30 de Noviembre del 2015, se propone realizar la actividad los días 27 y 28 de Noviembre de 2015

Las Capacitaciones se realizaran en el Sector de Pcooyan en la Sede de la Comunidad

Cantidad de Participantes:

El curso está dirigido a un grupo de 20 Usuarios de la U. O. PDTI POCOYAN

Metodología de trabajo:

El curso se desarrollara mediante la modalidad presencial, con metodología activo-participativa, flexible y práctica, bajo el método "aprendizaje vivencial", en un trabajo teórico practico guiado por nuestro especialista, apoyado con material de aprendizaje, pautas, guías de trabajo, etc.

Para la parte teórica, se utilizarán presentaciones en power-point, además de material técnico que se entregue para completar la información entregada.

Para la parte práctica se utilizaran los materiales necesarios para elaborar con ellos los productos deseados. Siendo la idea principal que los usuarios participen elaborando cada uno de ellos de manera presencial y en la misma locación.

Relator Encargado: Luis Amaro Montesinos Bamon
Docente Univ.Tecnológica (Industrialización de la leche)
Consultor Indap-Corfo (Especialista)
Fono 65713223
Correo : luisamaro-45@hotmail.com
Rut: 4.936.483-0

TODOS LOS SERVICIOS OFERTADOS TIENEN UN VALOR DE \$500.000.-, SE EMITE FACTURA EXENTA DE IVA.

Consultora: Sociedad de Gestión Empresarial Agropecuaria RUT: 77.855.290-6

Dirección: O'Higgins 025, Comuna de Vilcún, Región de la Araucanía



ESPECIFICACIONES TECNICAS

“Curso de Elaboracion de Quesos”

1. OBJETIVOS

Objetivo General:

- Adquirir conocimientos específicos para la elaboración de quesos.

Objetivos específicos:

- Conocer y aplicar los procedimientos básicos de higiene en la manipulación de la leche.
- Conocer la técnica y proceso de pasteurización de la leche
- Conocer y aplicar los diferentes puntos críticos de control de la leche (Temperatura, acides, crioscopia, etc)
- Conocer, Selección y utilización de los diferentes tipos de cultivo para la elaboración de quesos
- Aplicar los conocimientos adquiridos en la elaboración de productos con valor agregado por parte de los agricultores participantes

2. DESCRIPCION DE LOS SERVICIOS REQUERIDOS

La actividad se enmarca dentro de los resultados obtenidos del diagnóstico en el cual existe un bajo nivel de conocimiento en cuanto al aprovechamiento de la leche y la elaboración de subproductos tales como: Queso (crudo y/o Pasteurizado), Quesillo y otros

El curso considera que el relator entregará a cada participante:

- 1.- Conocimientos técnicos.
- 2.- Material escrito e insumos, para el proceso práctico de elaboración de quesos

Detalles de las actividades:

- 1) Presentación de participantes y relator.
- 2) Charla expositiva y participativa para analizar aspectos respecto a la Higiene y Manipulación de Alimentos (Reglamento Sanitario de los Alimentos vigente)
- 3) Determinación de la acidez de la leche (calidad y bacterias benignas y patógenas)
- 4) Elaboración del Fermento
- 5) Elaboración de queso chanco crudo y pasteurizado. En este espacio se incluye planillas de elaboración, de controles de saldos, uso de alcantarillado y manejo de riles además de aspectos de implementación, construcción, costos y rendimientos.

Las clases teóricas contemplan:

- 1- Se entregaran conocimientos teóricos a cerca de la importancia de la calidad en el procesamiento de la materia prima
- 2- Determinación de la calidad de la leche
- 3- Implementos a utilizar, calidad y su uso correcto.
- 4- Cantidad de materia prima, usos y precauciones al utilizar.



Las clases Prácticas contemplan:

- 1- Uso y manipulación de la materia prima (leche)
- 2- Determinación de PH
- 3- Técnica de Pasteurización de la leche
- 4- Elaboración del Fermento
- 5- Tiempo y temperatura de preparación
- 6- Elaboración de queso Chanco Crudo y Pasteurizado.

El curso contempla que el expositor entregará:

1. Asesoría Teórica y Charla Técnica Practico (12 hrs), distribuyéndose en 4 hrs teóricas y 8 horas practicas
2. Insumos y materiales necesarios (se anexa listado materiales).
3. Entrega de manual de elaboración de quesos para 20 personas (impreso)
4. Registro fotográfico del Curso
5. Orden y limpieza de las dependencias (incluir artículos de aseo)

INSUMOS SOLICITADOS

INSUMOS	Cantidad
Delantal desechable (unidad)	20
Manual de apoyo (unidad)	20
Guantes de latex (unidad)	20
Mascarilla desechable	20
Gorros de protección (Cofia)	20
Moldes para queso de 1kg	2
Hidróxido de Sodio	1
Fenolftaleina	1
Pipetas	2
Cuajo	1
Cloruro de calcio	1
Fermento Láctico	1
Olla de 20 lt	1
Colador grande	1
Cuchillo	1

- **Deberá entregarse un Certificado que reconozca y acredite la asistencia y aprobación del curso de capacitación, con las horas del curso.**



Horarios, fechas, y lugares de desarrollo del curso:

El Relator deberá coordinar los horarios y la fecha de realización del curso con el profesional encargado de la U.O. PDTI - POCOYAN, teniendo en cuenta que el plazo máximo de realización de la capacitación es hasta el 30 de Noviembre de 2015.

Las Capacitaciones deberán realizarse en el Sector de Pocoyan en la Sede de la Comunidad

Cantidad de Participantes:

El curso está dirigido a un grupo de 20 Usuarios de la U. O. PDTI POCOYAN

Metodología de trabajo:

El curso debe desarrollarse mediante la modalidad presencial, con metodología activo-participativa, flexible y práctica, bajo el método "aprendizaje vivencial", en un trabajo teórico practico guiado por el especialista, apoyado con material de aprendizaje, pautas, guías de trabajo, etc.

Para la parte teórica, se utilizarán presentaciones en power-point, además de material técnico que se entregue para completar la información entregada.

Para la parte práctica se utilizaran los materiales necesarios para elaborar con ellos los productos deseados. Siendo la idea principal que los usuarios participen elaborando cada uno de ellos de manera presencial y en la misma locación.

Horarios y fechas y lugar de desarrollo del curso:

El relator del curso deberá coordinar los horarios y la fecha de realización del curso con el profesional encargado de la U.O, teniendo en cuenta que el plazo máximo de realización del curso es el día 30 de Noviembre de 2015, y que consta de un total de 12 horas cronológicas, divididas en 2 días de trabajo con los agricultores

PRESUPUESTO DISPONIBLE: \$500.000.-